

CiBi



LE UNIVERSITÀ
PER EXPO 2015
UNIVERSITÀ DEL COMERCIO E DELL'INDUSTRIA

Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano



**Arte e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 4 - n. 2
26 febbraio 2016
www.cibiexpo.it



Speciale olio

**Il radicchio:
l'amaro
che fa bene**

**Chef Fidaa
Dalla Palestina
con amore**



**L'olio esausto:
esempio
di economia
circolare**

**La ricetta
del Coniglio
alla ligure**



Olio Capitale

A Trieste,
5-8 marzo 2016.
Appuntamento
da non
mancare!

L'importante rassegna dedicata all'olio Extra Vergine d'Oliiva di qualità è una manifestazione davvero unica in Italia. Iniziato in sordina dieci anni fa, il Salone ha visto crescere in modo progressivo il numero degli

espositori, con una selezione qualitativa di grande importanza.

I piccoli produttori di ogni parte d'Italia e di alcuni Paesi del bacino mediterraneo trovano in questa rassegna, nella prestigiosa sede della

Stazione Marittima di Trieste, la collocazione ideale per incontrare gli operatori italiani e internazionali con i quali intraprendere nuove relazioni commerciali.

Le quattro giornate dell'olio

Nel corso delle quattro giornate di marzo, si alterneranno importanti convegni nei quali l'Extra Vergine sarà costante protagonista.

In ogni giornata si svolgeranno diverse sessioni di scuola di cucina dedicate all'olio e anche numerose degustazioni gratuite con i diversi produttori. Tra le varie se ne distinguerà una particolarmente interessante, riguardante, questa volta, anche le olive da tavola con una sorta di "master" che selezionerà le migliori e le vincitrici.

Suggerimenti

Per raggiungere Trieste, c'è l'ottimo servizio ferroviario con il veloce "Frecciabianca", oppure l'aereo con scalo a Ronchi Dei Legionari. I pernottamenti sono garantiti da ottime strutture alberghiere, per tutte le borse, molto vicine alla Stazione Marittima e all'ineguagliabile Piazza Unità d'Italia. ■

T.S.

Piazza dell'Unità d'Italia è il "salotto" di Trieste, nonché la più grande piazza d'Europa affacciata al mare.



© TOMISLAV VANDROVIC

Olio Capitale conferma il suo amore per l'Extra Vergine d'Oliiva e ritorna a Trieste dal 5 all'8 marzo 2016

L'Extra Vergine ritorna protagonista di Olio Capitale, la più importante fiera italiana dell'olio di qualità, in programma dal 5 all'8 marzo 2016 a Trieste, nella splendida location della Stazione Marittima.

Nell'anno in cui la produzione olivicola segna un'importante ripresa, il Salone Italiano degli Oli Extravergini tipici e di qualità, organizzato da Aries, l'Azienda speciale della Camera di Commercio di Trieste, in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e Commanderie

des Cordons Bleus de France, promuove con la sua decima edizione le eccellenze olearie europee. Dopo il successo della scorsa edizione, che ha visto oltre 12mila visitatori da 33 Paesi, per il 2016 sono attesi più di 300 produttori da tutte le regioni olivicole italiane, oltre che da Grecia e Croazia.



Imprese da guinness

Senza aria, acqua e cibo non si sopravvive. Senza aria gli esseri umani resistono pochi minuti: 2 i comuni mortali, fino a 11 i professionisti dell'apnea; senz'acqua 7 giorni, sempre che non ci sia un clima troppo asciutto e bollente; senza cibo di più, ma comunque al massimo un mese, un mese e mezzo. C'è chi si mette alla prova per allungare il più possibile questi record. Ma siccome siamo creature fantasiose, abbiamo inventato anche le gare inverse: quelle di chi beve e mangia di più nel tempo più breve possibile. In Spagna un fuoriclasse del settore è riuscito a bere quasi 7 litri di birra in 20 minuti. In America si organizzano oltre 100 concorsi nazionali, con marea di spettatori, record ufficiali,

premi in denaro e sponsorizzazioni da parte delle industrie alimentari. Pittoresca la competizione per future spose biancovestite, il *Bridezillas Cake-Eating Contest* a Times Square, New York: in palio un matrimonio da favola per chi s'ingozza di più e più in fretta. O, sempre a New York, il *Nathan's Hot Dog Eating Contest*, la gara di mangiatori di panini con würstel più importante al mondo, organizzata dal locale (*Nathan's* appunto), dove pare si gustino i migliori hot dog di tutta la città. Il californiano che ha vinto per otto volte di seguito è riuscito a mangiarne in pochi minuti 69. È ancora vivo. Se sano, non è dato sapere. ■

Paola Chessa Pietroboni

© MICHEL





4

Sommario

I superlativi
Un professionista preparato e affidabile **5**

di Roberto Faravelli

Speciale olio
Coniglio alla ligure **7**

di Chiara Porati

Il frantoio del Lario **9**

di Bianca Senatore

Assaggiatori provetti **11**

di Bianca Senatore

Olio italiano e globalizzazione **12**

di Carmen Rando

Olivi centenari "al quadrato" **13**

di Chiara Porati

L'analisi sensoriale dell'olio
Extra Vergine d'Olive **15**

di Chiara Porati

Protagonisti
Chef Fidaa,
dalla Palestina con amore **16**

di Bianca Senatore

I segreti della spesa
Belle e dannate,
le oliere non giovano all'olio **19**

di Bianca Senatore

Come scegliere il radicchio **20**

A cura di Chiara Porati

Alimentazione e salute
Il radicchio:
l'amaro che fa bene **21**

di Giorgio Donegani

Storia del cibo
Olio d'oliva: una lunga storia **22**

di Toni Sàrcina

Dalla Daunia un dolce all'olio
Extra Vergine d'Olive **23**

di Toni Sàrcina

Tendenze
Dall'olio all'olio: esempio di
economia circolare **25**

di Bianca Senatore

Alimenti in viaggio **26**

di Marta Pietroboni

Milanfoodlaw
Expo 2015:
un'eredità carica di futuro **28**

Marina Villa

A proposito di acqua
Acqua del rubinetto:
accreditamento per il
Laboratorio di Gruppo CAP **31**

di Bianca Senatore

Hanno collaborato
a questo numero

COOP Italia:

Consorzio nazionale delle cooperative di consumo, gestisce una rete di supermercati e ipermercati diffusi soprattutto nel Nord e Centro Italia, ma anche al Sud e nelle Isole. Tra i suoi obiettivi una corretta informazione dei consumatori, la tutela del loro potere d'acquisto e la sicurezza alimentare.

Giorgio Donegani:

Dottore in Scienze e tecnologie alimentari e presidente della Fondazione italiana per l'Educazione alimentare. Già membro del Comitato "Scuola e Cibo" del MIUR, che ha definito le linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana.

ONAOO:

L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva è la prima scuola per la divulgazione a livello mondiale dell'arte dell'assaggio dell'olio di oliva. Si propone di rispondere alla domanda di formazione e ricerca scientifica e di agire come parte propositiva di un continuo processo di educazione, di sviluppo qualitativo e di integrazione culturale a livello internazionale.

Patrizia Toia:

Dal 2004 è parlamentare europea eletta nelle liste del Partito Democratico. Vicepresidente della Commissione Industria, Ricerca ed Energia, membro della Commissione Sviluppo, dal 2010 è anche vicepresidente del neonato gruppo dei Socialisti & Democratici.

Toni Sàrcina:

Enogastronomo e storico della cucina e dell'alimentazione. Con la moglie Terry firma la rubrica di cucina di *Famiglia Cristiana* ed è titolare del Centro Culturale di Enogastronomia Altopalato di Milano, sede di una celebre scuola di cucina. È presidente della *Commanderie Des Cordons Bleus de France*.

I SUPERLATIVI DI FARAVELLI

Un professionista preparato e affidabile

Una competenza che rischia di andare perduta

Noi Faravelli abbiamo sempre svolto molto seriamente il nostro lavoro. Un tempo chi vendeva la carne aveva in materia una competenza straordinaria. Questo valeva anche per la donna di casa che la comprava. Oggi questa competenza non è più patrimonio comune né di chi sta al banco di vendita né di chi acquista. Noi andiamo controcorrente: oltre a impegnarci nella ricerca dell'allevamento e del prodotto di qualità, siamo in grado di spiegare le differenze, anche nutrizionali, tra un tipo di carne e un altro, tra un taglio e un altro, e di conseguenza sappiamo consigliare le persone per il meglio. Purtroppo non tutti ci giudicano idonei a svolgere questo compito, che rappresenta un valore aggiunto importantissimo. Non si concepisce che un macellaio, privo di un titolo accademico, possegga e trasferisca queste nozioni. È un pregiudizio ingiusto. Si può acquisire una professionalità di alto livello anche accumulando esperienza, documentandosi, cercando sempre di migliorare. Non tutti i macellai naturalmente sono ugualmente affidabili... ma questo vale per ogni tipo di lavoro. Compresa la ristorazione che a volte trasmette informazioni fuorvianti, per esempio sulla durata della frollatura. Quella lunghissima, oggi di moda, crea solo maggior cari-



I consigli di un macellaio competente aiutano a scegliere

il taglio più adatto alle preparazioni, a vantaggio di gusto e risparmio.

ca batterica. Eppure molti cuochi "di tendenza" sono più considerati di un macellaio che fa il suo mestiere con scrupolo.

I buoni consigli

Anche chi compra oggi manca spesso di competenza. È utile allora una piccola infarinatura sull'uso della carne, che deve essere adeguato al taglio. Quando una persona vuole mangiare un lesso, le do la possibilità di scegliere tra tutte le tipologie di pezzi che vanno bene, più gelatinosi, più magri o più filosi, e indico i tempi di cottura. Per l'arrosto, per esempio, chiedo se lo vuole

Carta d'identità

Macelleria Faravelli

corso Italia 40, 20122 Milano

Tel. 02 876287

info@macelleriafaravelli.it

www.macelleriafaravelli.it

Orari: dal lunedì al sabato

8.00-20.00

molto magro, e in questo caso consiglio il vitello Fassone e una cottura "umida", oppure meno magro, e allora darò un vitello nostrano, bello grasso, in cui è la stessa carne a fornire il condimento. Ricordo che la tenerezza dipende dall'età del capo, dalla durata della frollatura, ma soprattutto dalla genetica: ci sono tante razze (per non parlare degli incroci), alcune con fibra grossa, come la Limousine o l'Angus. Quella con la fibra più tenera è la nostra razza piemontese, e speriamo di riuscire a conservarla perché per motivi economici stanno chiudendo tante stalle. Devo dire che il piacere del mio lavoro consiste proprio nel poter trasferire tutto questo a chi viene in macelleria. ■

Roberto Faravelli



5

26/2/2016, anno 4, n. 2



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 4 - n. 2
Milano
26 febbraio 2016

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni

Art director:

Marco Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Caporedattore:

Carmen Rando - carmen.rando@cibiexpo.it

Redazione:

Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Chiara Porati - chiara.porati@cibiexpo.it

Bianca Senatore - bianca.senatore@cibiexpo.it

Relazioni istituzionali:

Cinzia Maddaloni

maddalonicinzia@gmail.com

Consulenza scientifica:

Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -

ettore.capri@unicatt.it

Giorgio Donegani - Direttore scientifico della

Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare

g.donegani@foodedu.it

Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it

/ flavio.merlo@cibiexpo.it

Fotografia: Chiara Visconti

Immagini di copertina: foto di Fidaa: Officine

Fotografiche; minimali, dall'alto in basso: Chiara

Visconti, Chiara Porati, COOP.

Realizzazione editoriale: Cibi srl

Redazione e segreteria:

via Carlo Crivelli 15/1, 20122 Milano

Telefono: 02 84083659

Email: redazione@cibiexpo.it

Editore: Cibi srl

Presidente del consiglio d'amministrazione:

Paola Chessa Pietroboni

Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano

P.IVA: 08210050962

Prestampa: Matricardi.com

Stampa: Tecnostampa - Pignini Group Printing

Division; Loreto - Trevi

Stampato su carta patinata opaca 90 gr BURGO UNO PRIME MATT.

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013

presso il Tribunale di Milano

© 2016 Cibi srl

È vietata la riproduzione anche parziale

di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari

senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore

dichiara la propria disponibilità a regolarizzare

eventuali omissioni o errori di attribuzione.

Commerciale:

cell. 348 9630572

publicita@cibiexpo.it

Ufficio stampa e comunicazione:

Alfredo Lomi - alfredo.lomi@cibiexpo.it

Pubbliche relazioni:

Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Visita il nostro sito

www.cibiexpo.it

Troverai approfondimenti, contenuti extra

e la versione digitale dei numeri precedenti

di CiBi.

Nella prossima uscita:
L'alta cucina naturale di
Pietro Leemann



Con il Patrocinio di

Milano

Comune di Milano

Comune di Milano

Comune di Milano

Comune di Milano

Comune di Milano

Comune di Milano



UN REGALO MSF DONA BUONUMORE.



IL NOSTRO SORRISO, IL LORO SORRISO

Nel nostro sito Bottega Solidale potrai trovare diverse **bomboniere** per ogni ricorrenza, **pergamene o biglietti di auguri**, **prodotti solidali** per bambini e adulti, **e-cards e regali virtuali** per festeggiare ogni giorno speciale.

Scegliendo sul sito **www.bottegasolidale.msf.it** renderai felici amici e parenti e donerai un sorriso alle migliaia di persone nel mondo che curiamo ogni giorno.

SCEGLI SU WWW.BOTTEGASOLIDALE.MSF.IT



TUTTE LE DONAZIONI FATTE A MEDICI SENZA FRONTIERE SONO DEDUCIBILI O DETRAIBILI.

SPECIALE OLIO

Coniglio alla ligure

Le olive taggiasche, con il loro aroma particolare, sono al centro di numerose ricette popolari. Come non pensare al Coniglio alla ligure? L'ha preparato Elena Rasi, grande esperta di cucina tradizionale

Tipico del Ponente ligure, soprattutto delle province di Savona e Imperia, il Coniglio alla ligure è ormai una ricetta diffusa ovunque. È un piatto gustoso e semplice da preparare, molto apprezzato per la delicatezza della carne di coniglio e per il fresco profumo degli aromi.

Ingredienti per 6 persone

Per il coniglio:

- 1 coniglio di circa 1 kg -1,2 kg
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- timo
- maggiorana
- rosmarino
- 100 g di olive taggiasche sott'olio
- una manciata di pinoli
- olio EVO
- ½ bicchiere di vino
- sale q.b.

La tradizione vorrebbe l'utilizzo di olive taggiasche intere, ma Elena consiglia di adoperare quelle denocciolate e sott'olio, gustose e pratiche.



Per il brodo:

- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- testa e interiora del coniglio
- 2 lt d'acqua.

La preparazione del brodo...

Elena consiglia di comprare il coniglio intero, in modo che possiate tagliarlo nei pezzi desiderati, conservando a parte testa e interiora. Iniziate rosolando questi ultimi con un goccio d'olio; aggiungete carota, cipolla e sedano, poi unite due litri d'acqua e fate sobbollire. Levate l'eventuale schiuma e filtrate il brodo. Nel caso non amiate le frattaglie, potrete preparare un normale brodo vegetale.

... e del coniglio

Fate un trito di timo, rosmarino, maggiorana e tenete da parte. Tritate finemente aglio e cipolla e fate soffriggere in un coccio o in una padella capiente. In alcune zone della Liguria si utilizza una pentola speciale per cucinare il coniglio: è in coccio, ha i bordi alti e incavati per non disperdere il vapore acqueo che permette la corretta cottura in umido. Preparato il soffritto, aggiungete il coniglio e fatelo rosolare su tutti i lati. Unite le olive, il trito di erbe aromatiche e il sale. Quando il coniglio risulterà uniformemente rosolato, sfumatelo con il vino. Elena predilige il Rossese perché dona alla carne un bel colore, ma se preferi-

26/2/2016, anno 4, n. 2



Abbinamenti

Vermentino delle Cinque Terre
Rossese della Riviera Ligure di Ponente

te il vino bianco potete usare un Gavi secco o un Vermentino. Appena il vino sarà evaporato, aggiungete il brodo fino a coprire per metà la carne e lasciate cuocere per circa 40'. Controllate spesso la cottura, per evitare che la carne si attacchi al fondo o che evapori tutto il brodo. In questo caso potrete aggiungerne ancora un po'. Cinque minuti prima di spegnere il fuoco unite i pinoli. A fine cottura avrete un intingolo abbondante e la carne risulterà molto tenera. Accompnate con del riso pilaf o, se preferite, con patate bollite o polenta. ■

Chiara Porati



Carta d'identità

Caminadella dolci
via Caminadella 23, 20123 Milano
Tel. 02 72021136
info@caminadelladolci.it
www.caminadelladolci.it
Orari: dal lunedì al sabato
9.00-19.00

La scuola di cucina di Milano

20123 – via Ausonio, 13
Tel. 02/58111000 – fax 02/89400311
www.altopalato.it – altopalato@altopalato.it
Facebook: altopalato scuola di cucina

Alcune novità del primo semestre 2016



Solo pasta - mercoledì 16 e 23 marzo
Lezioni pratiche con preparazione di pasta fresca, secca e condimenti.

Speciale ragazzi - martedì 18 marzo
Corso pratico di cucina classica con Terry Sàrcina, per ragazzi di età compresa tra 8 e 13 anni.

Piatti unici - mercoledì 30 marzo
Una lezione pratica per realizzare piatti unici, classici e creativi.

Cucina e pasticceria d'autore - Grandi chef ad Altopalato



Frederic Bourse
Giovedì 3 e 10 marzo, ore 15-18
*Celebre star della cioccolateria e pasticceria internazionale torna ad Altopalato per due lezioni sul tema **Tuttocioccolato** con le sue più recenti creazioni.*



Danilo Angé
Giovedì 17 marzo ore 19-22
*Fuoriclasse della cucina creativa in una nuova performance sul tema: **Finger food e cocktails** Una lezione pratica durante la quale gli allievi preparano, con lo chef-insegnante, numerosi finger food in sintonia con la stagione ed alcuni cocktails esclusivi.*



Enrico Bartolini
Lunedì 4 aprile ore 9,30 – 13
Chef bistellato del “Devero” Giovane, talentuoso e notissimo per le sue esclusive creazioni, per la prima volta ad Altopalato, presenterà un menù tratto dal suo più recente repertorio.

Il frantoio del Lario

Dall'oliva sull'albero all'olio in bottiglia. Sembra semplice, ma la lavorazione è delicata e tutta la magia avviene nel frantoio

Una volta venivano chiamati oleifici e funzionavano con strumenti in pietra. Oggi, i frantoi moderni sono altamente specializzati ed è per questo che non sono tanti rispetto al numero delle aziende italiane produttrici di olio. Il frantoio di Biosio dell'*Azienda Agricola Poppo* è uno dei pochi ed è diventato un punto di riferimento per gli olivicoltori del Lario e delle province di Lecco, Como, Sondrio e Bergamo.

L'olio sul lago

«Il frantoio è nato nel 2006 grazie alla collaborazione della Comunità Montana Valsassina, Valvarrone, Valdesino e Riviera – racconta il proprietario, Leonardo Enicanti - Da anni si cercava di smuovere il settore dell'olivicoltura, perché non c'era un frantoio in zona e non aveva senso avere tanto prodotto per poi andare lontano a lavorarlo». E così, il signor Enicanti ha fatto un

progetto, ha partecipato a un bando e ha realizzato la struttura, ampliata e modernizzata nel 2012. «Le olive devono arrivare massimo 48 ore dopo la raccolta, perché poi cominciano a deteriorarsi – spiega – e non possiamo lavorare meno di 150 kg di olive, perché altrimenti la macchina non funziona al meglio». In alcuni periodi l'affluenza è così alta che i produttori devono prenotarsi almeno due giorni prima della raccolta.

Le fasi

La lavorazione è a ciclo continuo, a freddo e in due fasi. «Fatta la pesatura – racconta il signor Leonardo – le olive vengono defogliate e lavate con acqua fresca. Dopo la fase di asciugatura entrano nel frangitore che riduce i frutti in pasta; la purea ottenuta passa nella vasca per la gramolazione, che rimescola tutto e rompe l'emulsione tra olio e acqua. Poi il lavorato arriva al separatore centrifugo che divide la sansa umida, bucce, frammenti di nocciolo e residui di polpa, dall'olio che viene poi mandato attraverso una pompa a un separatore verticale che lo filtra, eliminando eventuali altre impurità. A questo punto il prodotto è finito, anche se noi consigliamo di fare ancora un'altra filtrazione, per rendere l'olio limpido e brillante». Al frantoio di Biosio si può anche imbottigliare il proprio olio e stoccarlo in cisterne di acciaio inox, che consentono di conservare il prezioso “oro giallo” a temperatura controllata e in atmosfera di azoto. ■

Bianca Senatore

Carta d'identità

Azienda Agricola Poppo
Via per Lecco 12 – Fraz. Biosio, Bellano (LC)
frantoiobiosio@gmail.com
www.frantoio.valsassina.it

Associato al consorzio “D.O.P. Laghi Lombardi-Lario”, il frantoio è autorizzato alle analisi e alle verifiche per la certificazione D.O.P.



Marco Nebbiai

Il Pasticciere

MANUALE DELL'ARTE BIANCA

Il testo, accanto ad una breve storia della pasticceria, offre un itinerario completo per accostarsi ad una professione affascinante.

Regole di base, materie prime, creme, salse, dolci morbidi, biscotti, pasticcini, confetteria, cioccolatini e praline, sorbetti e gelati.



Assaggiatori provetti

Astringente, amaro, piccante. L'olio può avere tante sfumature di sapore e riconoscerle è una vera arte

Distinguere un olio eccellente da uno meno buono è diventato importante come riconoscere per il vino una buona annata. E se i sommelier hanno avuto finora la fama di degustatori d'eccellenza, di recente sono emerse nuove specializzazioni. Sempre più italiani, infatti, scelgono di imparare a degustare l'olio, così da essere consumatori consapevoli e fare acquisti mirati. A organizzare i corsi è l'ONAOO, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, che da decenni non è solo un ente di formazione ma rappresenta un luogo di scambio di esperienze, di dibattiti e di difesa della qualità degli oli d'oliva.

«Facciamo corsi tecnici professionali mirati a formare assaggiatori esperti» racconta Marcello Scoccia, responsabile della Scuola e in particolare del *blending* (il *blend* si ottiene mescolando diverse varietà di olive, il *monocultivar* da una sola varietà *ndr*) e dell'analisi sensoriale. «Il corso completo dura una settimana ed è seguito da 20 sedute di assaggi, che sono previste per legge per iscriversi all'elenco nazionale degli assaggiatori. Poi abbiamo i corsi divulgativi, rivolti a ristoratori, frantoiani o a chiunque voglia avere conoscenze generiche sull'olio, e corsi specifici su alcuni argomenti, per esempio la legislazione».

Con ONAOO in Italia e nel mondo

Fino a qualche tempo fa erano gli italiani a voler imparare ad assaggiare l'olio, per capire davvero qual è la differenza tra una qualità e l'altra e per imparare a riconoscere le varie cultivar. Ultimamente, però, è soprattutto dall'estero che all'ONAOO sono arrivate moltissime richieste. «Abbiamo assistito a un radicale cambiamento del nostro target» spiega Scoccia – perché all'inizio c'erano essenzialmente coltivatori e industriali, poi sono arrivati i semplici consumatori, da tutta Italia, mentre ora c'è grande richiesta di adesione dagli stranieri, soprattutto Cinesi, Giapponesi e Sudafricani». Uno degli ultimi corsi l'ONAOO l'ha organizzato direttamente a Tokio, dove gli attenti studenti hanno imparato a capire quando un olio è buono, quando è difettoso e quali sono le imperfezioni. «La cosa importante è che noi non parliamo mai di mar-

chi – specifica Marcello Scoccia – perché è importante farsi un'idea basata sui sensi, non sulle proprie convinzioni». A imparare non ci vuole tanto, i corsi durano una settimana, ma è l'esperienza quella che fa la differenza. E per diventare davvero bravi si devono fare molte degustazioni, così da affinare naso, lingua e palato. Solo quando si è davvero bravi, si può arrivare ad abbinare gli oli ai piatti in modo corretto. ■

Bianca Senatore



L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, emanazione dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio, nasce a Imperia nel 1983 per impulso della locale Camera di Commercio e di un gruppo di assaggiatori.

Olio italiano e globalizzazione

Dall'estremo lembo di Sicilia fino alle Prealpi l'ulivo caratterizza il paesaggio italiano. Tanto olio, allora? Sì, ma con qualche riserva

È bello immaginare il nostro Paese come un meraviglioso, immenso uliveto, lungo oltre un milione di ettari, ricco di varietà uniche e particolari, che da sole basterebbero a rendere inarrivabile la qualità del nostro olio!

Le produzioni più importanti sono nelle regioni del Sud, Puglia, Calabria e Sicilia; seguono Toscana, Liguria, Umbria e Abruzzo, ma ce ne sono di significative anche in tutte le altre regioni, a eccezione di Val d'Aosta, Piemonte e Trentino Alto Adige.

L'Italia è tra i principali produttori mondiali di olio d'oliva: siamo al secondo posto, dopo la Spagna e prima della Grecia (ISMEA-Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo

Alimentare); abbiamo ben 700mila aziende agricole, circa 5mila frantoi, 220 imprese industriali e oltre 40 Denominazioni di Origine Protetta (DOP).

Eppure, sembra incredibile, ogni anno si importano centinaia di migliaia di tonnellate di olio non solo dai nostri più diretti concorrenti, ma anche dalla Tunisia e da altri Paesi del Nord Africa. Certo c'è un problema di domanda (siamo terzi dopo Grecia e Spagna, con un consumo annuo pro capite di circa 9,2 kg) e anche di costi, particolarmente alti per la nostra produzione.

La produzione in grande

L'industrializzazione del settore a livello mondiale ha penalizzato in una

certa misura il prodotto nazionale di qualità, rendendolo scarsamente competitivo. Il mercato, dominato dalle grandi quantità a basso prezzo e con una standardizzazione della qualità, ha consentito anche la diffusione di pratiche illecite, se non addirittura frodi, con grave danno per tutti. ISMEA riferisce degli ampi spazi offerti dalle nostre aziende olearie ai capitali stranieri. In particolare dall'inizio di questo secolo abbiamo assistito a frequenti passaggi societari di molti dei nostri brand a gruppi internazionali, come il fondo statunitense *CVC Capital Partners* che ha sottratto agli Spagnoli di *Deoleo* (già *SOS-Cueta*) i marchi Bertolli,

Carapelli e Sasso, o come il gruppo cinese *Yimin* (collegato a *Bright Food*) che ha acquisito i marchi Sagra e Filippo Berio, o come il fondo inglese *Trinity*, entrato di recente negli *Oleifici Mataluni* di Benevento, depositari di molti marchi, inclusi i popolari Dante, Topazio, OiO.

Monini, invece, in controtendenza, si è riappropriato della quota ceduta a suo tempo a *Star* e, pur guardando oltreconfine, mantiene saldamente la gestione tutta italiana, con la consapevolezza che l'olio Extra Vergine di Oliva nasce e rimane prodotto dalle caratteristiche artigianali, che richiede la qualità di tutta la filiera. ■

Carmen Rando

L'annata 2015-2016 si preannuncia molto positiva, con un recupero di circa il 60% di produttività sul periodo precedente, "l'anno nero dell'olio".

© FRANTOI DEL VULTURE SRL



FRANTOI DEL VULTURE SRL

Olivi centenari e futuro "al quadrato"

Colline moreniche del Garda e un oliveto centenario che intervallava i vigneti. Ecco com'è nata l'impresa de La Cavagnina, azienda agricola di Villa di Salò che produce Olio del Garda D.O.P.

«Mia moglie è nata e vissuta qui» dice Francesco Balduzzi, titolare insieme alla moglie Bruna Pelizzoni dell'*Azienda Agricola La Cavagnina*. «Lei di olivi se ne intende da sempre. Da non molti anni abbiamo deciso di valorizzare quelli storici dei suoi avi, attraverso un lavoro meticoloso e organizzato. Abbiamo comprato un vigneto e lo abbiamo convertito in oliveto. Ora abbiamo 560 piante».

Quanti anni hanno i vostri olivi?

Il campo più vecchio, ereditato dai nonni, ha 160 piante e circa 50 sono pluricentinarie, 2 delle quali della specie *Regina del Garda*, ormai quasi introvabile. Gli olivi più giovani sono stati piantati nel 2012, quando avevano già 4 anni.



© AZIENDA AGRICOLA LA CAVAGNINA

© AZIENDA AGRICOLA LA CAVAGNINA

La campagna olivicola del 2015-2016 ha prodotto un olio dal sapore fruttato armonioso, con note di dolce e retrogusto tipico di mandorla. L'acidità è 0,17% (limite Garda D.O.P. 0,50%).



Quali tipi di olive coltivate?

Seguiamo le tradizioni del Garda, codificate dal disciplinare Garda D.O.P. Questo terreno morenico è unico e molto adatto alla coltivazione delle varietà *Casaliva*, *Leccino* e *Pendolino*, importante per l'impollinazione. Abbiamo piantumato a colture separate in modo che, se dovessimo ingrandirci in futuro e aumentare la produzione, potremo decidere di fare olio *monocultivar*. Si tratta di un "futuro al quadrato" perché, prima che gli olivi piantati nel 2012 producano 10-12 chili di olive (ciò che serve per fare un kg d'olio), ci vorranno ancora 3-4 anni.

Come si capisce quando è il momento di raccogliere le olive?

Dipende dall'olio che si vuole fare. Noi vogliamo un olio di qualità e molto profumato, per questo facciamo una raccolta precoce. Purtroppo i costi si alzano un po' perché l'oliva a inizio maturazione produce meno olio (circa il 10% contro il 15% delle olive a piena maturazione). Ci sono però vantaggi non solo per il gusto, ma anche nella difesa dagli attacchi parassitari e dalla mosca olearia, che sopraggiungono soprattutto durante la maturazione.

Carta d'identità

Azienda Agricola La Cavagnina

Via Cavagnina 5

25087 frazione Villa, Salò (BS)

Tel. 0365 522844

lacavagnina@gmail.com

www.lacavagnina.it

Le grandi aziende sono più orientate ai blend, per assicurare un prodotto sempre uguale a se stesso. Il vostro olio, invece, è ogni anno diverso.

Ogni *cultivar* si comporta in modo differente a seconda del clima dell'anno, che incide su profumo, colore, sapore e acidità. *Casaliva* dà piccantezza e un colore verde, *Leccino* è più dolce e dà un colore tendente al giallo, con meno profumi. Per fare il nostro olio utilizziamo solo le nostre olive e, assecondando la produttività delle *cultivar*, il prodotto non sarà mai uguale a quello dell'anno prima. Per noi questo è un vanto. è genuinità. ■

Chiara Porati



© AZIENDA AGRICOLA LA CAVAGNINA



Le materie prime in cucina

Il volume illustra le caratteristiche generali delle materie prime in cucina, gli impieghi gastronomici, le modalità di conservazione e i controlli da eseguire al momento dell'acquisto e prima dell'uso.

Le singole schede offrono, a loro volta, informazioni chiare sulle caratteristiche dei prodotti, l'eventuale stagionalità e il loro impiego in cucina, dando spazio anche a curiosità e trucchi del mestiere.



L'analisi sensoriale dell'olio Extra Vergine d'Oлива

Abbiamo partecipato a un corso organizzato dalle Donne dell'olio per imparare a degustarlo. Volete saperne di più? Ecco qualche dritta!

Non è necessario essere degli esperti per capire se un olio è buono, ma prima dobbiamo conoscere gli attributi dell'olio EVO.

Alcuni attributi positivi

Fruttato: si dice dell'olio con un profumo spiccato di oliva verde o matura.

Piccante: è il sapore degli oli prodotti con olive verdi. Si percepisce in tutta la bocca, ma soprattutto in gola.

Amaro: è il sapore degli oli con olive prodotte in fase

di invaiatura, cioè quando il colore muta dal verde al rosso-giallo o rosso-blu.

Alcuni attributi negativi

Morchia: è il residuo caratteristico delle olive in avanzato grado di fermentazione anaerobica.

Avvinato-inacetito / Acido-agro: è l'aroma dovuto a un processo di fermentazione aerobica delle olive che porta alla formazione di acido acetico o etanolo.

Metallico: è l'aroma tipico

dell'olio rimasto a contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di lavorazione e stoccaggio.

Cetriolo: è l'aroma dell'olio rimasto troppo tempo chiuso in lattina.

Rancido: è l'aroma dell'olio che ha subito un processo ossidativo intenso.

Non ci resta che munirci di un bicchiere di vetro e cominciare. Il bicchiere per l'assaggio ufficiale è blu, ma andrà benissimo anche un normale bicchiere trasparente. Tra un assaggio e l'altro vi serviranno degli spicchi di mela per "pulire" la bocca.

Percezione visiva

Il colore dell'olio nel bicchiere può variare dal verde intenso al giallo. Quando l'olio è verde, significa che è fatto con olive verdi o raccolte prima della completa maturazione e avrà sentori vegetali. Più vira al giallo più è probabile che si tratti di olive "mature" o scure; ha una tendenza fruttata.

Mettendo contro luce e ruotando il bicchiere dovreste anche notare una scarsa fluidità. Una buona fluidità infatti è caratteristica degli oli ricchi di acidi grassi polinsaturi, come gli oli di semi.

Percezione olfattiva

Perché l'olio sprigioni tutte le sue essenze è necessario portarlo a una temperatura di circa 28 °C. Fatelo racchiudendo il bicchiere tra le mani e ruotandolo affinché il fluido si scaldi. Scoprite il bicchiere e inalate profondamente: se sentite un profumo intenso d'oliva, verdura, frutta o erba, certamente l'olio sarà buono.

Percezione del gusto

Per riuscire a gustare ogni caratteristica dell'olio, portatene alla bocca una piccola quantità e distribuitela in tutta la cavità orale. Tenendo la bocca semi aperta e la lingua contro il palato, aspirate l'aria attraverso i denti per ossigenare l'olio. In questo modo entra in azione anche l'olfatto che completa la corretta degustazione. Nelle varie zone della bocca e in gola sentirete sapori diversi a seconda dell'olio che avrete scelto. Se l'olio è buono, dovrebbe avere un gusto equilibrato con una tendenza all'amaro-piccante. ■

Chiara Porati



Nella degustazione dell'olio sono fondamentali la percezione visiva, olfattiva e gustativa, ciascuna rispondente a parametri precisi.

Chef Fidaa, dalla Palestina con amore

Ci sono sapori che non si dimenticano, consistenze e profumi che ti entrano nell'anima. A volte solo per amore, a volte per affinità di gusti, altre volte perché parlano di te e raccontano una cultura che, nonostante tutto, non si arrende

La cucina è storia, è cultura e soprattutto è uno strumento per far conoscere una millenaria tradizione, come quella palestinese, che, spesso, fatica a emergere. E allora Fidaa Abu Hamdiyyehha, dopo aver studiato e viaggiato, è tornata a vivere a Ramallah (una cittadina della Cisgiordania, a 18 km da Gerusalemme ndr) e ha deciso di affermare le sue origini cucinando i piatti tipici. **Com'è la cucina palestinese?**

Fa parte della cucina mediterranea, quindi si basa su cereali, carne e verdure. Ovviamente il grasso più usato è l'olio d'oliva. È una tradizione molto semplice che, come molte altre, nasce da quello che offre il territorio, ma anche dalle influenze di viaggiatori e occupanti. Alcuni piatti, infatti, non sono solo palestinesi, ma sono conosciuti in tutta l'area che una volta si chiamava Bilad

Asham (Siria, Libano e Palestina).

Di dove sei?

Mia madre è di Gerusalemme e mio padre di Hebron. Io sono nata qui, e qui ho vissuto fino a 18 anni. Poi sono andata a Gerusalemme per studiare due anni alla prestigiosa scuola di cucina Notre-Dame, dove ho mosso i primi passi nella cucina professionale. Ma ovviamente le ricette tradizionali le ho imparate da mia madre, che è una brava cuoca. La passione della cucina nella mia famiglia credo che sia ereditaria, perché anche le mie zie adorano cucinare, parlare di cucina e comprare libri di ricette di tutto il mondo.

Quali sono gli ingredienti principali?

In realtà, gli ingredienti che si usano nelle ricette palestinesi non sono molto diversi da quelli che si usano nelle altre cucine mediterranee, ma cambia il modo di prepararli e

di abbinarli tra loro. Poi ci sono degli alimenti che si trovano solo qui, come il *Sommacco*, una spezia color rosso scuro dal gusto acidulo che si usa, per esempio, nel piatto tipico chiamato *Musakhan*, fatto con pollo e cipolla su strati di pane. Poi c'è il *Frikeh*, un tipo di grano sia tenero sia duro, raccolto quando è ancora verde. Deve essere lasciato steso all'aria ad essiccare; successivamente, si terranno i chicchi ancora sotto il sole per la tostatura che darà loro un sapore affumicato. Nelle ricette a volte si usano i chicchi interi, altre volte, invece, quelli macinati, che creano una specie di farina. L'ingrediente principale, comunque, resta il riso o il *Burghul*, (una miscela di frumento integrale e grano duro germogliato, cotta al vapore e lasciata in pezzetti ndr).

Perché ti piace cucinare?

Perché è il mio modo per esprimere me stessa e poi mi rilassa, mi fa stare bene, soprattutto quando vedo persone soddisfatte, che si leccano i baffi. Diciamo che la cucina è la mia valvola di sfogo, mi aiuta a non pensare all'occupazione, alle difficoltà quotidiane e nello stesso tempo mi sembra di affermare la mia cultura.

La cucina può essere un modo per proteggere la cultura palestinese?

Non è facile, ma ci proviamo.

Il problema è che non c'è una vera e propria cultura del cibo come in Italia: tutto quello che si fa per recuperare e tramandare ricette si basa sulla singola volontà delle persone. Ma è necessario fare qualcosa, perché

Israele si sta appropriando della nostra cucina facendo credere che sia sua. Ecco perché io ho aperto il mio blog *www.maqlouba.com*, per far conoscere la mia cucina e proteggerla. Faccio anche dei corsi di cucina e cultura palestinese, sia qui sia in Italia.

Perché questo nome per il tuo sito?

Il *Maqlouba* è un piatto tipico molto famoso in Palestina ed è anche uno dei miei preferiti, insieme al *Musakhan* e agli involtini di foglie di cavolo. Ma, essendo vissuta per tanto con una famiglia

di Padova, che considero la mia, ho imparato a conoscere bene anche la cucina italiana.

Una ricetta?

MANA'ISH Z'ATAR: Farina - 400 g, qualsiasi tipo, olio d'oliva - un pugno di za'tar (un misto di spezie e di timo essiccato e macinato ndr) 6 cucchiaini di olio d'oliva. Fate l'impasto del pane e lasciatelo a lievitare. Mentre aspettate mischiate l'olio d'oliva con lo za'tar. Quando l'impasto sarà lievitato fate delle palline, stendetele e appoggiatele sulla teglia da forno, bucatele con una forchetta, poi ungetele con l'olio e aggiungete lo za'tar. Preriscaldate il forno a 250 °C e infornate il pane con lo za'tar per 10 minuti al massimo. Servite con una tazza di tè alla menta o alla salvia. ■

Bianca Senatore



Da pochi giorni è uscito Pop Palestine, il libro scritto da Fidaa e Silvia Chiarantini. Non è solo un libro di ricette, ma quasi un taccuino di viaggio, per fare un percorso nella cultura palestinese, dai suoi piatti alle vicende quotidiane.





La scienza a supporto delle politiche per la sicurezza dei prodotti ittici europei

I prodotti ittici sono riconosciuti come un alimento sicuro, salutare e di alta qualità e sono una delle più importanti commodity consumate al mondo. Ciò nonostante, come altri tipi di alimenti, possono anche rappresentare una fonte di contaminanti ambientali potenzialmente nocivi per la salute dei consumatori. La disponibilità di prodotti alimentari sicuri e di alta qualità è una preoccupazione crescente e la ricerca svolge un ruolo rilevante nel garantire la fiducia dei consumatori in questo settore.

Il progetto ECsafeSEAFOOD, finanziato dal Settimo Programma Quadro della Comunità Europea, ha l'obiettivo di valutare le principali questioni di sicurezza alimentare relative ai contaminanti non regolamentati presenti nei prodotti ittici a causa della contaminazione ambientale. Inoltre valuta l'impatto di tali contaminanti sulla salute pubblica in modo da ridurre i rischi per i consumatori. I risultati ottenuti potranno contribuire ad informare decisori e policy makers sulla necessità di programmi di monitoraggio o legislazioni per i contaminanti emergenti (tra i quali tossine algali, microplastiche, filtri UV). Nell'ambito del progetto si è tenuto un workshop a Bruxelles (Belgio) il 21 gennaio 2016. L'obiettivo di questo workshop è stato quello di ottenere informazioni e opinioni su come il progetto ECsafeSEAFOOD possa, attraverso azioni concrete, contribuire e supportare l'implementazione della Direttiva Quadro sulla strategia per l'ambiente marino (MSFD 2008/56/CE), in particolare il Descrittore 9 (contaminanti nei prodotti della pesca) e il Descrittore 10 (rifiuti marini).

Il workshop era rivolto alla Commissione Europea e ad altri decisori e policy makers coinvolti nella MSFD. Relatori interni ed esterni al progetto hanno presentato i loro lavori in materia di sicurezza dei prodotti ittici, ed una sessione plenaria ha permesso lo scambio di opinioni e la discussione. Questo workshop ha consentito di identificare possibili azioni che il progetto potrà attuare a supporto delle politiche e di rafforzare il ruolo della ricerca in rapporto ai policy makers, grazie anche a una comunicazione più robusta ed efficiente.

Maggiori informazioni e news sul progetto sono disponibili sul sito www.ecsafeseafood.eu

Il progetto ECsafeSEAFOOD ha ricevuto finanziamenti dal Settimo programma quadro della Comunità europea (FP7 / 2007-2013), contratto n. 311820.

Belle e dannate, le oliere non giovano all'olio

Le oliere, anche se belle e di design, sono da evitare se volete conservare bene l'olio. Parola di un vero esperto di Extra Vergine d'Oliva

La cattiva conservazione dell'olio nelle nostre case è uno degli errori più comuni: spesso viene tenuto in bottiglie di vetro su una mensola, o sul piano di lavoro, magari non lontano dai fornelli, perché è un ingrediente decisamente onnipresente nei nostri piatti, dall'antipasto al dolce, e quindi lo si vuole sempre a portata di mano. Eppure non c'è abitudine più sbagliata. «L'olio deve stare lontano dalla luce – spiega Gaetano Simonato, chef del ristorante *Tano passami l'olio* – e da fonti di calore, in teoria non dovrebbe mai superare i 17-18 °C. Chi lo produce lo conserva in silos d'acciaio, con l'azoto che lo mantiene a 14 °C, ma nelle nostre dispense è difficile riprodurre le stesse condizioni».

Anche in frigo

Non è molto comodo avere dei fusti metallici tra lavandino e frigorifero, allora è bene conoscere alcuni accorgimenti per preservare la qualità dell'olio. «Se si ha un'oliera di quelle trasparenti e con il beccuccio,

che almeno la si tenga dietro uno sportellino – puntualizza Tano – e d'estate va conservato nel posto più fresco della casa, volendo anche in frigo, dove però l'olio si ossida più velocemente. Ma se lo si consuma entro quindici giorni, allora non c'è problema». Chi non vuole tenerlo in frigo, deve assicurarsi che, in ogni caso, il clima della cucina non superi i 25 °C, temperatura massima per non far guastare l'olio. Sicuramente, di giorno in giorno l'olio si ossida ed è per questo che non si può conservare un contenitore già aperto per molto tempo. Non c'è una regola sulla durabilità di una bottiglia di olio incominciata, perché influiscono vari fattori e, ovviamente, la qualità dell'olio. «Dipende, come dicevamo, da come viene conservato, perché più è al caldo e alla luce, più si abbassano i polifenoli, si macera e addirittura diventare rancido». Quindi, attenzione. L'unica consolazione è che l'olio Extra Vergine d'Oliva, anche se è conservato male, anche se ripugna a un intenditore, non fa mai male. ■

Bianca Senatore

L'olio Extra Vergine, sia in cottura che a freddo, dà garanzie di fragranza e di incontaminazione dei prodotti. Parola di Tano Simonato, vero esperto di olio. Ecco perché è bene conservarlo nel migliore dei modi.



Come scegliere il radicchio

È talmente bello che viene definito "la rosa che si mangia". Si dice persino che una nobildonna lo abbia utilizzato per impreziosire il suo abito durante una Prima della Scala, spacciandolo per un fiore esotico. Signore e signori: il radicchio

Il radicchio, *Cichorium intybus*, varietà *foliosum*, è una cicoria originaria del Veneto. Ha foglie verdi che diventano rosse a causa del freddo invernale al quale l'ortaggio è esposto durante la maturazione. Le varietà di radicchio nascono da un'accurata selezione operata dall'uomo, soprattutto nell'ultimo secolo. Ne esistono diverse, alcune contraddistinte da marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Radicchio Rosso di Chioggia IGP

È la varietà più diffusa in Italia. Il cespo ha una forma sferica, le foglie sono di colore rosso con nervature bianche. Si distingue per le differenti raccolte: *precoce* (dal 1° aprile al 15 luglio) e *tardivo* (dal 1° settembre al 31 marzo). È ottimo da consumare crudo, condito con olio, sale e qualche goccia di aceto balsamico, per smorzare le sue caratteristiche note amarognole.

Radicchio Rosso di Treviso IGP

È tipico delle province di Treviso, Padova e Venezia. Si distingue in *precoce* e *tardivo*. La tipologia *tardiva* è quella più pregiata per la complessità di produzione. La raccolta è invernale e, secondo il disciplinare, avviene dopo due brinate. Appena raccolti, i mazzi vengono messi in vasche d'acqua corrente e dopo 15

giorni se ne ricavano nuovi germogli, dalla tipica forma lanceolata, regolari e compatti, che all'apice tendono a chiudersi verso l'interno.

Radicchio Rosso di Verona IGP

Ha una forma ovale allungata, con foglie molto compatte, di colore rosso scuro con una nervatura centrale bianca. Anche questo radicchio può essere *precoce* o *tardivo*. Delicatamente amarognolo, è adatto a preparazioni crude e cotte, salate e anche dolci.

Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

Ha foglie espanse con nervature poco accentuate, bordo frastagliato e lembo leggermente ondulato. È di color bianco-crema con variegature su tutta la pagina fogliare che vanno dal viola chiaro al rosso vivo. È comparso sulle tavole a fine '800 ed è ottenuto dall'incrocio tra il Radicchio Rosso di Treviso e l'Indivia Scarola a foglia larga.

Occhio a...

Per i radicchi precoci

Le foglie: devono risultare mediamente croccanti. Il cespo: deve essere voluminoso.

Per i radicchi tardivi

Le foglie: devono essere molto serrate l'una all'altra e molto croccanti; la loro colorazione deve essere molto contrastata.

Per il radicchio di Castelfranco

Il cespo: deve risultare ben aperto e di color bianco crema, variegato. ■

a cura di
Chiara Porati

Il radicchio è una cicoria che si abbina molto bene a formaggi che sanno sostenere e bilanciare con la loro cremosità la tendenza amara di questa insalata, ottima sia cruda sia cotta a seconda delle qualità e del periodo di raccolta.



Radicchio Rosso di Treviso IGP



Radicchio Rosso di Verona IGP



Radicchio Variegato di Castelfranco IGP



Il Radicchio: l'amaro che fa bene

Rosso, variegato o verde, di qualsiasi colore sia, la più tipica insalata invernale si rivela un portento di salute. Sembra fatta apposta per darci una mano a giostrarci tra freddo, raffreddori e influenze...

Sotto il profilo nutritivo il radicchio non si discosta molto dalle altre insalate: pochissime calorie (una porzione da 200 g apporta solo 26 kcal, come mezzo cucchiaino di olio), e fornisce la bellezza di 6 g di fibre (un quinto di tutte quelle che occorrono nella giornata). Senza dimenticare che è una miniera di sali: 2 etti forniscono ben 480 mg di potassio (quanti ce ne

sono in una grossa banana) e solo 20 mg di sodio, con una quantità di calcio e fosforo paragonabile a quella di un bicchiere di latte. Ma a dare al radicchio una marcia in più sono altri fattori...

Quello rosso, amico del fegato

Il radicchio rosso e quello variegato devono la loro

colorazione alle particolari condizioni in cui vengono coltivati (in assenza di luce), che li arricchiscono di particolari sostanze amare dalle specifiche proprietà digestive e depurative. Questi principi amari (*glucosidi*) unitamente all'*acido dicaffeil-tartarico*, attivano infatti la funzionalità epatica, agiscono sulla vescica biliare favorendone la contrazione e lo svuotamento, e facilitano anche la secrezione dei succhi gastrici, accelerando la digestione e stimolando l'appetito.

Un potente antiossidante

Oltre alla ricchezza di sostanze amare, nel radicchio rosso sono proprio i pigmenti che lo colorano a dargli altre proprietà. Si tratta di *antociani*, sostanze dal forte potere antiossidante in grado di ostacolare la formazione dei dannosi radicali liberi, al punto che una ricerca, condotta recentemente presso la

facoltà di Farmacia dell'Università di Pavia, ha messo in evidenza la possibile utilità del radicchio per contrastare l'invecchiamento dei tessuti.

Una fonte di vitamine A e C

Allargando la considerazione al radicchio verde, si vede che se da un lato è un po' inferiore il suo contenuto di sostanze amare e antociani, dall'altro è decisamente più ricco di vitamine A e C, importanti anch'esse per il loro potere antiossidante e per le diverse azioni protettive che svolgono. L'ideale da portare in tavola è quindi un bel mix tricolore: verde, variegato bianco e rosso. Un mix buono per tutti, anche per chi ha problemi di diabete perché diversi esperimenti hanno dimostrato che il radicchio possiede anche la proprietà di abbassare positivamente la curva glicemica. ■

Giorgio Donegani

Per godere delle numerose proprietà salutari del radicchio, è fondamentale consumarlo fresco, subito dopo l'acquisto, evitando di tenerlo a lungo in frigorifero. Gustato crudo, cotto, grigliato o stufato, si valorizza se condito con oli delicati come quelli dell'area del Garda o liguri.



Olio d'oliva: una lunga storia

È per eccellenza la pianta del bacino mediterraneo, anche della gloriosa storia delle civiltà che lo circondano

Che si debba risalire ad alcuni milioni di anni fa per ritrovare le prime tracce dell'olivo, forse lo sanno proprio tutti e penso anche che nessuno si aspetti una storia così lunga in così breve spazio. Ho scelto di limitare il racconto a una sintetica descrizione di alcuni periodi delle origini.

L'olio di Creta

È probabilmente il migliore dell'antichità. Terreno, clima temperato e irrigazione ottima sono stati i fattori fondamentali per gli eccezionali risultati.

Da Creta, intorno al 2000 a.C., l'olivo si diffonde in Siria, Palestina, Israele, poi nell'odierna Turchia meridionale, a Cipro e in Egitto. Intorno al 1500 a.C. arriva in tutta la Grecia e nelle isole. Infine, in Italia meridionale.

Molte le storie fiorite intorno all'olio. Erodoto e Apollodoro riportano il mito greco sull'origine del nome Atene: la città, appena fondata, non aveva un nume protettore e due divinità, Poseidone e Atena, si contesero questo ruolo, offrendo ciascuno un dono alla città e lasciando al popolo la scelta. Così, Poseidone fece apparire un cavallo "più veloce del vento"; Atena, invece, infissa la sua lancia a terra, fece nascere un olivo. Il popolo scelse l'olivo e Atena divenne il nume tutelare della città che si chiamò così Atene.

Nella Roma antica

Per i Romani l'olio era di primaria importanza per l'alimentazione, ma anche per altro, dalla farmacologia alla cosmetica. Interessante la loro selezione dei vari tipi di olio: i primi quattro erano



per le classi privilegiate, i due successivi per le classi comuni e l'ultimo, davvero scadente, per gli schiavi e per usi differenti:

Oleum ex albis ulivis: molto pregiato, ottenuto da olive verdi.

Oleum viride: ricavato da olive appena invaiate (fase della maturazione ndr).

Oleum maturum: ottenuto da olive nere già mature.

Olei flos (fiore d'olio): di prima spremitura.

Oleum sequens: di seconda spremitura.

Oleum caducum: mediocre, da olive raccolte a terra molto mature

Oleum cibarium: pessima qualità da olive aggredite da parassiti.

Forse, però, non ne conoscevano fino in fondo tutte le proprietà. Infatti, secondo lo storico greco Polibio, la battaglia sul fiume Trebbia (218 a.C.) tra Cartaginesi e Romani, in un freddissimo

inverno, fu vinta dai Cartaginesi pare perché abbondantemente unti di olio e quindi più sciolti. I Romani, che ancora non conoscevano questo uso, intirizziti dal freddo, non riuscirono nemmeno a maneggiare le armi nelle acque gelide del fiume e furono sconfitti. Di certo ne sapevano di più di contraffazione. Anche al tempo dell'Impero Romano esisteva il "taroc-

camento" dell'olio d'oliva di alta qualità: nel ricettario di Apicio del II secolo d.C. si insegnava a miscelare il pregiato olio d'oliva della Liburnia (attuale Croazia) con l'olio spagnolo di scarsa qualità, mettendolo poi in commercio come autentico olio di Liburnia, sinonimo di eccellenza. ■

Toni Sarcina
(altopalato@altopalato.it)

A Creta tra il 3000 e il 1400 a.C. la coltivazione, la raccolta a mano, la produzione dell'olio, la conservazione e l'esportazione subirono un'eccezionale evoluzione.

I ritrovamenti archeologici ne sono la prova, come le numerosissime enormi anfore di Cnosso (nella foto uno scorcio del celebre palazzo), alte anche più di 2 metri.



Dalla Daunia, un dolce all'olio Extra Vergine d'Oliva

Nell'antica regione della Daunia (l'odierna provincia di Foggia, con tutto il Tavoliere delle Puglie e parte dei territori attigui) fu ideato uno speciale dolce, nel quale l'olio Extra Vergine d'Oliva è protagonista

È noto come "torta (o "pizza" in dialetto locale) alle sette sfoglie" poiché quello è il numero delle sfoglie che la compongono. Gli ingredienti del ripieno variano da luogo a luogo e sono: mandorle, zucchero, uvetta, cannella e, naturalmente, olio d'oliva. Alcuni aggiungono cioccolato, frutta candita e persino noci. La nostra ricetta è simile al dolce primordiale con l'unica concessione alla presenza di un uovo, assente nella prima versione.

Ingredienti per 8/10 persone

- 500 g di farina
- 50 g di olio Extra Vergine d'Oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- la buccia grattugiata di un'arancia non trattata

Per il ripieno:

- 250 g di mandorle sgusciate ma non spellate
- 400 g di uvetta sultanina
- 200 g di zucchero

- 200 g di olio Extra Vergine d'Oliva
- cannella in polvere

Per la finitura:

- zucchero a velo

Setacciate la farina e disponetela a fontana; versatevi al centro il vino, l'olio, l'uovo, il sale, la buccia d'arancia e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio ed elastico; avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e fatelo riposare per 30' circa. (foto 1) Nel frattempo, fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, scolatela e asciugatela. Tostate leggermente le mandorle in forno a 180 °C, fatele raffreddare e tritatele. Dividete la pasta in 7 parti, tenendone una più abbondante. Stendete la parte più grande di pasta in una sfoglia abbastanza sottile, foderate il fondo e le pareti di una tortiera del diametro di 24-26 cm spennellata d'olio; (foto 2) distribuitevi poco zucchero, mandorle e uvetta; spolverizzate con cannella e irrorate d'olio. (foto 3) Stendete un'altra parte di pasta in una sfoglia del diametro poco più grande della tortiera, adagiatela sopra il ripieno, arricciandola un poco al centro (foto 4) e distribuitevi sopra di nuovo zucchero, mandorle e uvetta; spolverizzate con cannella e irrorate d'olio; continuate con la stessa procedura fino al termine degli ingredienti, completando con la pasta. Unite i bordi della prima e dell'ultima sfoglia pizzicandoli tutt'attorno e bucherellate ripetutamente la superficie con i rebbi di una forchetta.

Ponete in forno preriscaldato a 180 °C e cuocete per 40-50'. Togliete quindi la torta dal forno, lasciatela intiepidire, sformatela sopra una gratella da pasticceria e fatela raffreddare completamente.

Decorate a piacere la torta con zucchero a velo. ■

Toni Sarcina
(altopalato@altopalato.it)



La Torta/Pizza alle sette sfoglie o Sette panni (o anche Torta dauna) è un tipico dolce natalizio, ma apprezzatissimo tutto l'anno. La ricetta prevede numerose varianti.



In Italia in cinque anni sono più che raddoppiate le persone che non possono più permettersi una dieta equilibrata. Solo a Milano e dintorni nel 2014 **quasi mezzo milione di concittadini** hanno dovuto **ricorrere agli aiuti alimentari** erogati da mense e parrocchie.

Il Refettorio Ambrosiano un segno concreto di solidarietà.

Sostienilo anche tu.
Scopri come su **www.refettorioambrosiano.it**

Caritas Ambrosiana ringrazia l'editore per lo spazio offerto.



Dall'olio all'olio, esempio di economia circolare

Stiamo consumando più risorse di quante la Terra possa generarne. I cambiamenti climatici, la desertificazione, la riduzione delle fonti idriche sono segnali che il Pianeta ci invia per farci cambiare stile di vita, prima che sia davvero troppo tardi

Coop, da sempre attenta al rispetto dell'ambiente, tanto da avere nella sua *Carta dei Valori* 10 principi sull'impegno per la salvaguardia della natura, ha deciso di realizzare un importante progetto per il recupero dell'olio alimentare domestico.

Una ricchezza sprecata

Secondo i dati del Ministero della Sanità, ogni anno in Italia vengono immesse al consumo 1.400.000 tonnellate di olio alimentare, una media pro capite di circa 25 kg, con un residuo non utilizzato, si stima, del 20%. Ci troviamo di fronte a poco meno di 300mila tonnellate

Inoltre, in pochi sanno che l'olio alimentare versato nello scarico domestico aumenta sensibilmente i costi del sistema di depurazione. Quando è nell'acqua, infatti, un litro d'olio forma una pellicola tale da coprire circa 1000 metri quadrati e rende *non* potabile circa 1 milione di litri d'acqua.

Mille usi dell'olio esausto

In realtà, l'olio alimentare di frittura o delle conserve è riciclabile al 100%. Dopo un processo di rigenerazione, può essere utilizzato per la cogenerazione di energia elettrica e termica, per la produzione di biodiesel, lubrificanti, asfalti e



L'utilizzo dell'olio esausto rigenerato rispetta gli obiettivi della Direttiva del Parlamento Europeo e la raccolta adempie alle prescrizioni del "Codice dell'Ambiente" art.192 dlgs152/2006.

Tonnellate di olio alimentare recuperabile:
- 57% dall'utenza domestica
- 25% dall'utenza commerciale
- 18% dall'industria alimentare.

Il progetto no profit di Coop, "Dall'olio all'olio", chiede alle aziende che recuperano l'olio di destinare parte dell'utile, ricavato dal riutilizzo, a sostenere l'attività di Libera nei terreni confiscati alla mafia, in particolare in

quelli vocati a uliveto. Il progetto ha dunque una forte valenza ambientale e di sostegno alla legalità dei comportamenti individuali e collettivi, promuovendo la cultura del recupero, riuso, riciclo, risparmio e della sostenibilità.

te di olio usato, 5 kg a testa, che ogni anno restituiamo all'ambiente sotto forma di residuo di frittura e di conserve. Questo scarto viene spesso riversato negli impianti fognari e provoca danni enormi: se disperso nell'acqua, infatti, l'olio ne impedisce l'ossigenazione, se disperso nel suolo impedisce o limita l'assunzione dei nutrienti da parte della flora e penetrando in profondità nel terreno può danneggiare gravemente la falda acquifera.

bitumi o per la produzione di collanti, mastici e saponi industriali. Proprio per questo, Coop, in quanto distributore della materia prima, ha deciso di avviare la fase di recupero. L'obiettivo è raccogliere, in contenitori dedicati, collocati presso i punti vendita, l'olio alimentare usato, che le persone accumulano nel proprio domicilio. Un'idea semplice ma brillante, un esempio concreto di economia circolare. ■

Bianca Senatore

Alimenti in viaggio

Food'n'Motion è nata come un'avventura. E, allo stesso tempo, racconta un'avventura: il viaggio dei prodotti alimentari dal luogo d'origine al luogo di consumo

Francesca Sirimarco e Giuseppe Guzzardi sono gli ideatori del convegno *Food'n'Motion*. Li abbiamo intervistati per parlare di trasporto di cibo, per raccontare come arriva a casa nostra quello che mangiamo. «L'ispirazione - spiega Francesca - ci è venuta perché Giuseppe è tra gli organizzatori di una manifestazione più ampia, *truckEmotion*, dedicata

lavorazione è fondamentale; molto più importante dell'ultimo miglio.

Il lungo raggio, la fase logistica, consiste nel trasporto dal luogo di produzione al luogo di stoccaggio. *L'ultimo miglio* identifica invece la distribuzione: dal polo logistico alle nostre abitazioni o alla GDO (la Grande Distribuzione Organizzata, vale a dire i supermercati ndr).

Che cosa vi proponete?

Il seguito si chiamerà OITA (Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimentare), una realtà che si interfaccerà con i ministeri dei Trasporti, Salute, Economia, Politiche Agricole lavorando fianco a fianco con un Comitato Scientifico, la pompa delle idee. (Non che ce ne sia bisogno, il lavoro per i prossimi 3 anni c'è già...!)

Da dove inizierà OITA?

Partirà con la pubblicazione di un "Libro bianco" e con l'avvio di un censimento delle aziende che trasportano cibo a vario titolo. Stimiamo potrebbero essere 50/60mila sul territorio nazionale. Tanti però lavorano in conto terzi e non sono censiti. Speriamo di raggiungere il 70-80% del totale. Poi si dedicherà alla creazione di un protocollo ministeriale interdisciplinare, in collaborazione con le università interessate. Si tratterà di uno strumento di controllo utile a certificare la qualità del cibo durante le fasi di trasporto. E per chiudere i lavori del primo anno vorremmo sponsorizzare due dottorandi, che indaghino su quello che succede a latte, vino e farmaci quando sono trasportati. Il secondo e il terzo anno saranno dedicati all'analisi qualitativa dei dati raccolti. Come tema del futuro... lo *street food*! ■

Marta Pietroboni



Nella foto, Giuseppe Guzzardi, tra gli organizzatori di "truckEmotion", manifestazione dedicata ai veicoli da trasporto e da lavoro.

ai veicoli da trasporto e da lavoro, e il trasporto rappresenta uno degli anelli vitali della catena alimentare. Dialogando con le filiere dell'autotrasporto e dell'agroalimentare è nato il progetto».

Da che cosa siete partiti?

Dall'analisi delle criticità legate al trasporto del cibo e dalla possibilità di ottimizzarle formulando eventuali standard che regolino la prassi. Abbiamo individuato 7 aree sensibili - ci spiega Giuseppe - *il fresco, il congelato, il surgelato, i gelati, la consegna porta a porta, il trasporto di animali vivi, lo street food*. E 3 fasi di trasporto: *il primo miglio, il lungo raggio, l'ultimo miglio*.

Il *primo miglio* è molto importante per gli alimenti liquidi, come il latte, il vino. La distanza dal punto di raccolta al punto di

Food'n'Motion
Trasporto di Qualità per Alimenti Sicuri



Durante la rassegna "truckEmotion" è stato dato spazio all'iniziativa "Food'n'Motion", creando un incontro significativo tra la filiera agroalimentare e l'autotrasporto. Nella foto a destra, un momento dell'apertura del convegno.



La qualità e la sicurezza degli alimenti è anche strettamente legata alla qualità del trasporto sia delle materie prime, sia del prodotto finito.

Expo 2015: un'eredità carica di futuro

I riflettori su Expo Milano 2015 si sono spenti, ma quale la sua eredità?

Expo 2015: un'eredità carica di futuro, scritto a quattro mani dal presidente del *Milan Center*, Livia Pomodoro, e dal suo direttore, Tonino Bettanini, ricostruisce il percorso di Expo nel suo legame originario con gli obiettivi Onu del Millennio: in primis la lotta alla fame trasformata nella prospettiva positiva di "nutrire il Pianeta". Il testo ricostruisce il faticoso affacciarsi della tematica del diritto al cibo nelle Organizzazioni internazionali e sottolinea come la dimensione della regolazione attraverso la filiera della nutrizione. Da qui il messaggio "non c'è cibo senza diritto" che sintetizza lo spirito e la prospettiva di ricerca del *Milan Center*.

Nel libro di Livia Pomodoro e di Tonino Bettanini si ricostruiscono i grandi obiettivi Onu del Millennio per un futuro in equilibrio tra diritto ed economia.

Nutrire corpo e mente

Per vincere la sfida di *nutrire il Pianeta* bisogna da un lato perseguire gli obiettivi dello sviluppo sostenibile e la difesa della biodiversità, dall'altro far leva sulla cultura, che tramanda conoscenze e tradizioni dei popoli. Nutrire il corpo e la mente. Il libro affida a 12 parole chiave la bussola della nutrizione:

- L'agricoltura familiare, le donne "agricoltori invisibili"

Diritto al cibo buono, sicuro e sano

In occasione dell'*Independence Day* (USA), il Presidente Obama ha sostenuto: «Ognuno di noi ha diritto al cibo. Ha diritto di metter in tavola cibo buono, sicuro e sano... Dobbiamo lavorare insieme per creare un sistema alimentare sostenibile e per migliorare la salute delle persone in tutto il mondo». La FAO ha rilevato che il diritto al cibo è presente in oltre cento Costituzioni nel mondo.

- L'acqua
- I cambiamenti climatici
- La sicurezza alimentare
- L'agroindustria, la logistica del cibo e la sua qualità
- La contraffazione alimentare
- La biodiversità
- Il land grabbing & le migrazioni (land grabbing = accaparramento della terra ndr)
- La ricerca e l'innovazione per l'agricoltura



www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

- L'educazione alimentare: salute, spreco e obesità
- La sovranità alimentare
- L'Urban Policy

Expo è finita, la sua eredità va raccolta senza perdere tempo. Da qui l'idea di una rete perché il motore non si spenga. E un evento: *Milano, capitale mondiale dell'alimentazione: costruire il futuro tra diritto ed economia*, organizzato il 15 febbraio, di fronte a un parterre istituzionale internazionale. Livia Pomodoro ha riunito un primo importante nucleo di oltre 50 soggetti istituzionali e attori dell'economia attorno al progetto di investire sul patrimonio di idee, pratiche ed economie nate con Expo. Un evento all'esito di un intenso lavoro destinato a costruire una grande rete di relazioni e collaborazioni, un'alleanza operosa e virtuosa sotto il cielo dello sviluppo sostenibile e della regolazione, in una dimensione internazionale e multilaterale. ■

Marina Villa

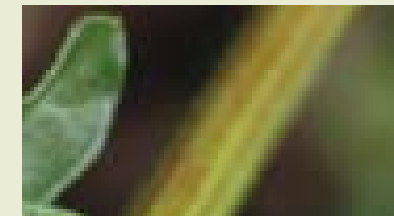


Regole più sicure sui nuovi cibi

Valutazioni scientifiche, autorizzazioni, requisiti per etichettatura dei nuovi alimenti: la Ue colma un vuoto normativo

Probabilmente la maggior parte di noi non ha alcuna intenzione di mangiare cavallette o cibi a base di nanomateriali, né ha mai sentito parlare dei semi di chia, dei flavonoidi derivati dalla *Glycyrrhiza glabra* o delle proteine di colza. I cosiddetti "nuovi cibi" però sono una realtà e sono sempre più diffusi in Europa. È un fatto con cui dobbiamo fare i conti e che, come i tanti cambiamenti portati dall'innovazione e dalla globalizzazione, dobbiamo

gestire per non subire. Per questo nell'ottobre del 2015 il Parlamento europeo ha approvato con *359 Sì, 202 NO e 127 Astenuti* la nuova normativa che aggiorna le regole Ue per l'autorizzazione e l'immissione



La Commissione Europea, con Regolamento UE del 22 luglio 2015 n. 1213 (1), ha esteso l'autorizzazione all'impiego dei flavonoidi derivati dalla *Glycyrrhiza glabra* L. (liquirizia) anche negli alimenti destinati a diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso e a quelli dietetici destinati a fini medici speciali.



Patrizia Toia è parlamentare europea del Partito Democratico. Vicepresidente della Commissione Industria, Ricerca ed Energia e membro della Commissione Sviluppo, è anche vicepresidente del Gruppo dell'Alleanza Progressista dei Socialisti & Democratici.



sul mercato di un nuovo prodotto alimentare. Si trattava di colmare un vuoto normativo per rendere più efficaci e stringenti i criteri per il via libera ai nuovi cibi, che ora sarà affidato all'EFSA (*European Food Safety Authority*), l'Autorità europea per la sicurezza alimentare a Parma.

Se non avessimo colto questa occasione per rendere più sicuro il mercato europeo il risultato sarebbe stato di mantenere in vita il vecchio regime, che risale a vent'anni fa, in cui a decidere le autorizzazioni sono i singoli Stati membri, con conseguenze imprevedibili per i consumatori che vivono in un mercato unico europeo.

Al momento, per esempio, Belgio, Olanda, Danimarca e Gran Bretagna hanno già dato il via libera al consumo umano di alcune specie di insetti. Invece con il regolamento approvato a ottobre, ratificato a novembre dagli Stati membri e in vigore da dicembre 2017, prima di venire autorizzati i nuovi cibi devono essere sottoposti a una valutazione scientifica che ne garantisca la sicurezza. L'autorizzazione definisce le condizioni per il loro uso, la loro designazione come prodotti o ingredienti alimentari e i requisiti di etichettatura. Uno Stato membro, inoltre, può sospendere o limitare provvisoriamente l'immissione sul mercato e l'uso di qualsiasi nuovo prodotto alimentare se ritiene che esso possa costituire un pericolo per la salute, in base alle disposizioni di salvaguardia della legislazione alimentare generale. In questo caso le autorità degli Stati membri devono informarne la Commissione, che svolgerà un'indagine sulla misura di protezione dello Stato membro.

Qualora un prodotto alimentare risulti costituire un rischio per i consumatori, la Commissione può immediatamente sospendere l'autorizzazione alla commercializzazione nell'Ue. ■

Patrizia Toia

Chi siamo

Gustop è un progetto della cooperativa sociale VIA LIBERA finalizzata all'inserimento lavorativo di persone con disabilità cognitiva.

I nostri eventi personalizzati

Siamo a disposizione per offrire a privati e aziende i seguenti servizi personalizzati:

- cene aziendali
- cerimonie (battesimi, comunioni, matrimoni)
- compleanni (adulti e bambini)
- lauree e occasioni speciali
- feste in famiglia



Servizi di ristorazione
& catering

Nel nostro Ristorante o nella tua Location

Informazioni & Contatti:

Ristorante: tel. 02 89.30.92.63

Responsabile | Roberto Strada: tel. 346 87.78.737

clienti@gustop.it | www.gustop.it

Via Selvanesco, 77 - Milano

A PROPOSITO DI ACQUA

Acqua del rubinetto: accreditamento per il Laboratorio di Gruppo CAP

*Un nuovo riconoscimento per la qualità
dell'acqua del rubinetto dell'area
metropolitana di Milano, garantita a oltre due
milioni e mezzo di cittadini dal Gruppo CAP*

Il Laboratorio Acque Potabili dell'azienda idrica ha superato brillantemente l'esame di ACCREDIA (l'Ente Italiano di accreditamento designato dal Governo ndr) e ha ottenuto la certificazione secondo la norma ISO 17025, che attesta la competenza dei laboratori di prova e di taratura.

Certificare il valore

In sostanza l'Ente di accreditamento certifica che il Laboratorio Analisi opera nel rispetto dei più stringenti requisiti internazionali e che dispone di strutture, professionalità e competenze per eseguire in modo rigoroso le analisi dei campioni d'acqua prelevati sul territorio servito. Gli ispettori dell'Ente hanno verificato sul campo ogni momento della giornata del

Laboratorio, che annualmente effettua 24mila prelievi e 680mila determinazioni per vagliare la qualità dei 230 milioni di metri cubi d'acqua distribuita da CAP. «L'accreditamento è un passo ulteriore nell'interesse pubblico – ha commentato il presidente del Gruppo CAP, Alessandro Russo –. È la conferma dell'impegno e della passione con cui la nostra azienda gestisce il servizio idrico, tenendo sempre come obiettivo la qualità e la sicurezza dell'acqua erogata ai cittadini. Il 15 gennaio scorso a Milano abbiamo promosso un convegno internazionale che aveva per tema il *Water Safety Plan*, una vera rivoluzione per l'acqua del rubinetto: uno strumento che dal 2015 è divenuto parte integrante della legislazione europea e che riguarda la qualità delle acque destinate al consumo umano. Se i singoli Stati hanno due anni di tempo per adeguarsi alla nuova normativa, il Gruppo CAP sarà la prima azienda in Italia ad applicarlo alla gestione degli acquedotti».

Chi è il Gruppo CAP

Il Gruppo CAP è una realtà industriale che gestisce il servizio idrico integrato nella Città metropolitana di Milano e nelle Province di Monza e Brianza, Pavia, Varese, Como secondo il modello in house providing, cioè garantendo il controllo pubblico degli enti soci nel rispetto dei principi di trasparenza, responsabilità e partecipazione. Attraverso un know how ultradecennale e le competenze del proprio personale coniuga la natura pubblica della risorsa idrica e della sua gestione con un'organizzazione manageriale del servizio idrico in grado di realizzare investimenti sul territorio e di accrescere la conoscenza attraverso strumenti informatici. Gestore unico dell'area metropolitana di Milano, per dimensione e patrimonio il Gruppo CAP si pone tra le più importanti monouility nel panorama nazionale.

Che cos'è ACCREDIA

Ogni Paese europeo ha il suo ente di accreditamento e tutti gli enti operano senza fini di lucro. ACCREDIA è l'unico ente riconosciuto in Italia per attestare che gli organismi di certificazione e ispezione, i laboratori di prova, anche per la sicurezza alimentare, e quelli di taratura abbiano le competenze per valutare la conformità dei prodotti, dei processi e dei sistemi agli standard di riferimento. L'ente opera sotto la vigilanza del Ministero dello Sviluppo Economico e svolge un servizio di pubblica autorità. ■

Il convegno internazionale del 15 gennaio si è svolto al Museo della Scienza e della Tecnologia, con il patrocinio dell'Istituto Superiore di Sanità, del Ministero della Salute, della Regione Lombardia e della Città Metropolitana.





**NEL MONDO DEL LAVORO
ESSERE DONNA NON PAGA ABBASTANZA.**

OGGI LE DONNE VENGONO PAGATE FINO
AL 30% IN MENO RISPETTO AGLI UOMINI.

Essere una donna è ancora un mestiere complicato.
Diamogli il giusto valore.



www.puntosudite.it